

Table du chef

Sarcouy du monde

Menu
année scolaire
2024-2025

*Plats inscrits au programme Aliments du Québec au menu.
Contiennent 50 % et plus d'ingrédients d'origine québécoise certifiée.



AU
MENU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine 1

Crème de champignons
Curry végétarien
Pilon de poulet barbecue
Riz persillé
Haricots verts
Salade verte et chou rouge

Soupe aux légumes
Pâté chinois végétarien
Porc souvlaki
Carottes au beurre
Pommes de terre rôties
à l'ail et à l'origan
Salade d'épinards

Potage Crécy
Boulettes de lentilles corail
Purée de pommes de terre
Petits pois
Pâté au poulet
Salade du chef

Soupe poulet et riz
Lasagne aux légumes
Galette de veau coréenne
Nouilles au beurre
Légumes sautés
Salade César

Sauté de poulet végétal
Poulet à la portugaise
Riz aux fines herbes
Jardinière de légumes
Salade de chou crémeuse

26 août 10 fév.
23 sept. 10 mars
21 oct. 7 avril
18 nov. 5 mai
16 déc. 2 juin
13 janv.

Semaine 2

Crème de patates douces
**Frittata aux brocolis
et fromage**
Boulettes de bœuf suédoises
Riz et orge pilaf
Courgettes fraîches au four
Salade printanière

Soupe au bœuf et orge
**Falafels et couscous façon
nord-africaine**
Poulet au beurre
Pain Naan
Brocolis cuits à la vapeur
Salade du chef

Soupe poulet et nouilles
Farfalle au brocoli
Lentilles vertes aux
herbes de Provence
Pita à l'italienne
Légumes de style californien
Salade César

Crème de choux-fleurs
Burrito végétarien
Poulet parmesan
Pâtes au beurre
Haricots verts au pesto
Salade d'épinards et de carottes

Soupe minestrone
Macaroni au fromage
Porc aigre-doux
Purée de pommes de terre persillée
Sauté de légumes asiatique
Salade du marché

2 sept. 17 fév.
30 sept. 17 mars
28 oct. 14 avril
25 nov. 12 mai
20 janv. 9 juin

Semaine 3

Soupe à l'oignon
Pâtes et lentilles
Poulet teriyaki
Vermicelles de riz
Mélange de légumes bistro
Salade César

Crème de tomate à l'italienne
Sauté de tofu aux légumes
Porc moutarde et miel
Pommes de terre grelots rôties au
romarin
Brocolis et choux-fleurs
Salade verte au basilic frais

Crème de carottes au gingembre
Chili sin carne
Croustilles de tortillas
Mais et poivrons rouges
Burger de dinde
Salade de chou vert

Soupe aux légumes maison
Pâtes primavera aux légumes
Pâté chinois
Carottes sautées au cumin
Salade du chef

Soupe aux lentilles vertes
au cari
Egg roll
Riz aux légumes asiatique
Poulet tandoori
Pommes de terre aux
épices de Montréal
Haricots verts au sésame
Salade de carottes

9 sept. 24 fév.
7 oct. 24 mars
4 nov. 21 avril
2 déc. 19 mai
27 janv. 16 juin

Semaine 4

Crème de poulet
Dhal à l'indienne
Bifteck à la lyonnaise
Purée de pommes de terre
Pois et carottes
Salade de chou rouge

Soupe aux tomates et macaroni
Fricassée végétarienne
Poisson-bruschetta
Riz Basmati
Courgettes vertes sautées
Salade printanière

Potage Parmentier
au basilic frais
Tortellinis, sauce rosée
Burrito à la viande
Mélange de légumes automnal
Salade du chef

Soupe aux pois
Falafels à la grecque
Pain de porc aux pommes
Brocolis grillés à l'ail
Salade César

Potage cultivateur
Spaghetti végétarien
**Poulet au cari rouge
et à la mangue**
Riz basmati
Carottes et edamame
Salade César

16 sept. 3 fév.
14 oct. 3 mars
11 nov. 31 mars
9 déc. 28 avril
6 janv. 26 mai



** Plats faisant partie de notre
offre végétarienne.

Académie Antoine-Manseau

Les menus sont assujettis à des modifications selon la disponibilité des produits et de la saison.

chartwells
nourrir le corps et l'esprit